

## Dr. Bürklin Wolf - Wachenheimer Gerümpel Premier Cru Riesling - 2021 - blanc



Dans la formidable collection de premiers et grands crus patiemment isolés par le Domaine, le 1er Cru Gerümpel constitue un formidable témoignage d'une histoire viticole multi-séculaire sur les pentes escarpées du Mittelhaardt. Figurez-vous que les premiers écrits sur la qualité de ce terroir remontent à 1429 ! Le nom de ce cru fait d'ailleurs référence au propriétaire de ces terres au 15<sup>ème</sup> siècle, un certain Monsieur Grympel.

Depuis, ce terroir n'a jamais perdu de son aura. La famille Bürklin-Wolf possède près de la moitié des 13 hectares que compte ce site d'exception, aux sols pentus de grès rouges et jaunes. Sur le plan géologique, il présente beaucoup de similitudes avec son prestigieux voisin, situé quant à lui sur la commune de Forst, le Grand Cru Pechstein. Ce terroir plutôt précoce, souvent balayé par un vent du Sud qui le réchauffe, permet au riesling d'atteindre de très belles maturités.

Après un élevage privilégiant les grands foudres âgés, ce 1<sup>er</sup> Cru Gerümpel brille aujourd'hui d'une subtile complexité, à l'allure altière et verticale. Le nez dégage une sensation de pureté cristalline fascinante, bien que difficile à décrire en détail tant ici tout semble entremêlé dans un halo lumineux, brillant. L'empreinte pierreuse est bien là, apportant ses notes délicatement fumées de silex frotté ou de pierre-ponce. Les fruits blanc mûrs et tendres, autour de la pomme, de la poire et de la pêche blanche, voisinent avec une dimension florale évoquant fleurs d'eau et tilleul. Quelques herbes fines aux accents à la fois anisés et citronnés virevoltent au-dessus du verre.

Mais c'est en bouche que l'éclat du fruit explose littéralement sur les papilles, nous régaland de saveurs franches et toniques de pomme Granny, de prune verte, de mirabelle, de pulpe d'orange, de citron vert, de pamplemousse ou encore de fruit de la passion ou de rhubarbe. Le vin a su puiser dans ce sol d'origine volcanique une énergie jaillissante, aux accents épicés. Poivre blanc, baie rose et notes de sauge relèvent un cœur fruité dense et enveloppant. Plus on se rapproche de la finale, plus la trame empyreumatique et saline s'affirme, réclamant viandes ou crustacés grillés. Ici, tout semble couler de source, s'enchaîner avec beaucoup de naturel et une énergie, un enthousiasme communicatifs !

Sortez le barbecue ou la plancha, et préparez vos brochettes de gambas marinées aux épices, vos tricandilles bordelaises ou vos « weisswurst » munichoise. Dans quelques années, vous pourrez opter pour un filet mignon de porc, sauce moutarde et curry, ou une escalope de veau à la

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sauge.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Dr. Bürklin Wolf - Wachenheimer Gerümpel Premier Cru Riesling - 2021 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or très clair, léger reflet vert

**Nez** : Pureté cristalline : notes fumées de silex frotté ou de pierre-ponce, Les fruits blanc mûrs et tendres, autour de la pomme, de la poire et de la pêche blanche, les fleurs d'eau et le tilleul, herbes fines anisées et citronnées

**Bouche** : Gorgée de l'énergie fruitée de la pomme Granny, la prune verte, la mirabelle, l'orange, le citron vert, le pamplemousse, le fruit de la passion, la rhubarbe. Une trame empyreumatique et épicée rappelant poivre blanc, baie rose et sauge.  
Persistance saline

**Accords mets-vins** : Sortez le barbecue ou la plancha : brochettes de gambas marinées aux épices, tricandilles bordelaises, « weisswurst » munichoise. Dans quelques années, un filet mignon de porc, sauce moutarde et curry, ou un quasi de veau à la sauge



### Conseils de service

**À consommer** :  
Entre aujourd'hui et 2040

**Température de service** : 11 à 12°

**Ouverture** : Aération d'une à deux heures en bouteille



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Pfalz QbA

**Cépage** : Riesling

**Culture** : Biologique et biodynamique